Gaspacho

http://www.lesrecettesdejuliette.fr

Ingrédients, pour 4 personnes

- 1 kg. de tomates
- 2 poivrons (jaune et rouge)
- 1 concombre
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à s. de chapelure
- 3 c. à c. d'huile d'olive et 2 c. à c. de vinaigre de vin
- *Herbamare spicy*

La recette de Juliette

1. Éplucher, épépiner les tomates puis les couper en dés. Faire de même avec les poivrons, l'oignon et l'ail. Éplucher le concombre, le couper en deux et en retirer les pépins à l'aide d'une cuillère.
2. Dans un blender, mixer l'ensemble des ingrédients de la recette jusqu'à obtention d'un liquide homogène. Ajouter un peu d'Herbamare Spicy, goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin. Placer au réfrigérateur pendant minimum 2 heures.
3. Servir dans des bols individuels et, en accompagnement, proposer des dés de concombre, d'œuf dur, de poivron et des croutons à l'ail, à ajouter dans chaque bol selon les envies.